

L & LUY

au Château d'grande...

Quelques détails sur les indications que vous trouverez tout au long de votre carte :



Plat végétal



Issue de l'agriculture biologique



Plat ayant un produit venant d'un producteur local*

*Geste anti-gaspi : emportez ce que vous n'avez pas consommé !
Pensez à demander votre doggy bag à notre équipe.*

**voir liste de nos producteurs locaux à la fin de la carte.
Sachez que nous avons une liste des allergènes de cette carte à la réception.*

Les Apéritifs


Les Cocktails Maison avec Alcool (12 cl)

« Le Pelou » (crème de châtaignes, Méthode traditionnelle)	9€
Spritz Bourbonnais (Apérol, Tonic Auvergnat, Méthode Traditionnelle locale)	14€
Vodka, cranberries et citron vert	14€

Les Cocktails Maison sans Alcool (15 cl)

Sweet Paradise (sirop de fraise, jus multifruit)	10€
Le cranberries (cranberries, citron vert et limonade)	10€

Les Apéritifs Alcoolisés

Kir Bourgogne Aligoté 12 cl	8€
Kir Royal 12 cl	11€
Martini (rouge, blanc, rosé) 6 cl	8€
Campari orange (jus ou tranche) 6 cl	9€
Avèze, Suze 6 cl	8€
Pastis Henri Bardouin, Pastis 51, Ricard 3 cl	8€
Porto rouge ou blanc 6 cl	8€
Porto Fine Tawny Santa Eufemia 6 cl	9€
Porto Tawny Santa Eufemia 10 ans 6 cl	18€
Muscat Moelleux 2020 Saint-Jean de Minervois, Domaine de Minervois  10 cl	8€
Muscat de Beaumes de Venise 2016 Domaine des Girardins 10 cl	10€
Get 27 ou Get 31 4 cl	10€
Gin Tonic	10€
Gin London Dry, origine France (Puy de Dôme), Distillerie des Scories (genièvre, verveine) 6 cl	15€
Pineau des Charentes blanc, Château de Plassac (Ugni et Colombard) 6 cl	8€
Crème de Whisky Sweethog origine France (Allier), Distillerie Balthazar 4 cl	12€
Vodka 6 cl	8€
Vodka Citron, origine France (Puy de Dôme), Distillerie des Scories 6 cl	15€

Les Apéritifs Non Alcoolisés

Sodas Auvergnat, Brasserie Le Bougnat (Puy de Dôme), arômes naturels :	
Limonade, Agrumes, Thé Pêche, Tonic, Coca	3,9€
Sirop à l'eau (grenadine, fraise, pêche, menthe, orgeat) 4 cl	2,5€
Perrier nature ou tranche citron 12 cl	3,9€
Jus de fruits 12 cl (<i>orange, abricot, pomme, pamplemousse, ananas, fraise, tomate</i>)	3,9€

Les Bières

Bière bouteille artisanale Bourbonnaise, Brasserie JNT (Allier) 33 cl	
La Dâleuse, blonde, 5,5% (malt d'orge et blé, houblon, zeste de citron, sucre de canne)	5,5€
La Beuridine blonde, 6% (malt d'orge et blé, houblon)	5,5€
La Bouchure brune, 6,5% (malt d'orge, houblon, épices, sucre de canne)	5,5€


Les Whiskies (6 cl)

Clan Campbell	9€
Chivas Régál 12 ans Blended Scotch Whisky	10€
Bourbon Four Roses	10€
Aberlour 10 ans Highlands single malt	11€
Knockando 12 ans single malt	13€
Akashi, origine Japon	14€
Dalwhinnie 15 ans Highlands single malt	14€
Yushan, origine Taïwan	14€
Le Blend, origine France, A. Roborel de Climens	16€
Oban 14 ans West Highlands single malt	18€
Hedgehog, origine France (Allier), Distillerie Balthazar	18€
Merlot, origine France, A. Roborel de Climens	16€
Tronçais, origine France (Allier), Distillerie Balthazar	20€



Les Champagnes (75cl)

Collard-Duval, Brut	52€
Collard-Duval, Rosé	57€
Heidsieck & C° Monopole	54€
Braconnier-Baudot, Réserve Brut	58€
Pommery Pop Les Collectionneurs	61€
Veuve Pelletier, Rosé	63€
Collard-Duval, Blancs de Blancs (Chardonnay), Millésimé 2011	65€
Braconnier-Baudot, In Terra, Blanc de Noirs (Pinot Noir)	65€
Braconnier-Baudot, Rosé de Saignée Grand Cru	84€
Pommery Apanage, Rosé	89€
Laurent Perrier, Brut	90€
Pommery Apanage Blanc de Blancs	110€
Moët & Chandon, Rosé	115€

Méthodes Traditionnelles ou Pétillants Naturels de la Région et d'ailleurs (75cl)

Méthode Traditionnelle, Perle de Chassignolles, Domaine Gardien (Chardonnay)	31€
AOC Crémant de Loire, Tête de Cuvée, Blanc de Blancs, Domaine Michaud (Chardonnay)	36€
2020 VMQS Méthode Ancestrale, Pet Nat, Les Bérioles (Tressailler)	39€
2018 AOC Vouvray Brut, Domaine Vincent Carême  (Chenin)	41€

Les Champagne et Méthodes Traditionnelles à la coupe (12 cl)

Champagne brut	12€
Méthode Traditionnelle, Perle de Chassignolles, Domaine Gardien (Chardonnay)	8€
2020 VMQS Méthode Ancestrale, Pet Nat, Les Béroles  (Tressailler)	8€
2018 AOC Vouvray Brut, Domaine Vincent Carême  (Chenin)	9€

Les Eaux Minérales

Les Eaux Plates

Volvic	75cl	6,9€
Evian		6,9€

Les Eaux Gazeuses

Saint Geron fines bulles	75cl	6,9€
Badoit grosses bulles		6,9€

Menu L & Luy

75 euros

*Menu servi à l'ensemble de la table.
Disponible du mardi soir au dimanche soir.*

 Les œufs de nos poulettes mousseux - Papalo



Langoustines – Capucine - Fèves

ou

Langons d'Agneau - Foie gras - Périlla



Turbo – Tagette Yauhtli

ou

 Ris de Veau - Sauges - Champagne

ou

 Pigeon – Mélilot – Petits Pois



Cérilly fumé – Épinard de Malabar - Noisette



Rhubarbe - Capucine - Mûres

Menu Surprise

70 euros

Menu servi à l'ensemble de la table.

Disponible jusqu'à 13h au service du midi et 20h au service du soir.

Disponible du jeudi soir au dimanche soir.

Fermez les yeux et faites-nous confiance...

A travers le menu Surprise, notre Chef de Cuisine partage avec vous le meilleur de son savoir-faire, à découvrir au fur et à mesure de votre repas !

Menu composé de deux entrées, un poisson, une viande et un dessert.



N'hésitez pas à nous signaler au moment de la commande si vous êtes allergique ou réticent à certains produits.

Menu Découverte

52 euros

Ombre - Basilic

Pressé d'ombre chevalier et couteaux de l'Atlantique intercalés comme un tian d'aubergines confites et grandes feuilles de basilic, longs épinards de Malabar, vierge poivrons-basilic et pickles poivrons.

ou



Foie gras - Mûres

Foie gras de canard « extra » mi-cuit à 47° à cœur en nougat crispy aux amandes et mûres, jeunes salades de ce matin, condiment mûres, pain de mie maison en accord.



Veau Bio – Périlla

La longe de veau Label Rouge du Charolais smockée à basse température entière puis servie snackée comme une entrecôte épaisse, feuille de périlla pourpre, rissoles de rondes de Noirmoutier, crémeuse de freekeh, le jus.

ou

Lotte - Papalo

Tronçon de grosse lotte de la criée du Guilvinec incisée du fameux mais rarissime papalo puis braisée à couvert d'une crème de vernis, poireaux plants snackés, risotto de riz noir vénéré, le papalo.

ou



Bœuf - Cassis (suppl. 15 €)

Le filet de bœuf Label Rouge du Charolais incisé de feuilles et baies de nos cassis, haricots brûlés, poudre de noix, une trace de patate douce violette, le jus cassis.



Abricots - Agastache

Quelques oreillons d'abricots confits une heure à 115° à l'agastache anis, sponge cake kalamansi-fenouil, espuma abricots Bergerons

ou

Chocolat Valrhona - Réglisse

Sur un brownie croquant de cajou et grué, un entremet très chocolat d'une namelaka du Dulcey de chez Valrhona à peine réglissée et ganache montée de Caraïbe 66%.

Menu Escapade Gourmande

42 euros

Poulpe - Papalo

Terrine de gros poulpes de roche confite des heures de papalo et fenouil étuvé, condiment fenouil-papalo, huile de papalo.

ou



Courgette - Verveine

Fausse panna cotta de courgettes jaunes infusées de verveine dans une coque ronde comme un « jardin » d'Ygrande, terre végétale de cacao, feuilles insolites et jeunes légumes repiqués, espuma tomate-verveine.



Thon - Capucine

Le cœur de longe de thon snacké, emballé dans les feuilles de capucine, chaud-froid de nos courgettes en spirales, cannelloni de semoule de chanvre, sauce vierge, feuilles et fleurs de capucine.

ou



Avocat - Cresson de Para

Le tartare d'avocats et tomates steaks taillées au couteau au moment, servis dans un dashi vegan de petits pois, fraises et cresson de Para, crémeuse de févettes, lassi au cresson.

ou



Lapereau - Mélilot officinal

Le râble de lapereau d'Auvergne tout désossé, roulé-rôti de tiges de rhubarbe et mélilot officinal, une trace de carottes blanches, jeunes carottes, oignons blancs brûlés, le jus.



Pêche - Hysope

Mousseux de pêches blanches au cœur d'hibiscus karkadés sur un financier moelleux, hysope aux éclats de pêches.

ou

Fruits rouges - Basilic

Les fraises et groseilles de nos carrés de jardin entre trois macarons vegan assemblés d'un crémeux matcha, quelques feuilles de basilic pourpre, gel fraises.

ou

Assiette de fromages

Une assiette de sélection des trois meilleurs fromages affinés de notre territoire et au-delà, salade de notre jardin et vinaigrette en accord.

Menu Retour du Marché

30 euros

Menu disponible le midi sauf le dimanche et jours fériés.



Panais - Immortelle

Un soufflé "au moment" des premiers panais confits et saint nectaire fermier, immortelles infusées, panais mariné, une touche de curry



Cochon D'Auvergne

Mignon de cochon fermier Auvergnat saisi en croute d'herbes : Périlla-épazote-basilic, caviar de nos aubergine, popcorn "fou d'herbes", le jus

ou

Veau - Céleri

Une épaule de veau Bio du Bourbonnais confite des heures au smoker en rub hysope érable comme un parmentier de pulpe de céleri écrasée aux feuilles de basilic citron, haricots de notre jardin, jus du braisage

ou

Saumon de Fontaine

Filet de saumon de fontaine confit à 62°C entre deux feuilles de figuier, longues côtes de blettes aux graines de chia, crémeuse de fèves, vinaigrette verdurette



Framboises - Tagette

Soupe de framboises de nos carrés infusés de tagette estragon, gelée de Perle de Chassignoles du Domaine Gardien et bulles de framboises/tagette


Menu Enfant

Trois plats 18 euros – Deux plats 13 euros


Pour les moins de 13 ans.

Une crème de carottes bio légèrement infusé de verveine,
le sablé cantal jeune



 Le blinis burger d'un fondant Charolais saisi à la plancha,
ketchup maison à la citrouille

ou

 La Truite D'Auvergne tiédie en gravlax betterave.

Au choix pour la garniture : pomme de terre grenaille rôties, légumes du moment ou tagliatelles.




Comme un nougat glacé de noisette et noix caramélisées,
bonbons caramel.

*Carte
des vins*

Vins au Verre

Vins Rouges




12 cl

2019	AOC Saint-Pourçain, Secret de Jaligny, Domaine Gardien (Pinot Noir ...)	7€
2020	AOC Saint-Pourçain, Puy Real, Famille Laurent (Pinot Noir...) 	8€
2021	AOC Touraine, Domaine Michaud (Gamay)	7€
2019	AOC Bourgogne Pinot Noir, Briday Michel	8€
2020	AOC Saint Nicolas de Bourgueil, Michel Laurent (Cabernet Franc)	8€
2019	AOC Sancerre, Reverdy-Ducroux (Pinot Noir ...)	9€
2016	AOC Lussac Saint-Emilion, Clos des Haut Martins, Cuvée Classique	9€

Autres vins du moment à découvrir. Consultez-nous.

Vins Blancs

12 cl

2019	AOC Saint-Pourçain, Grands Jours, Domaine Gardien (Chardonnay et Trésaillier)	7€
2020	IGP Pays d'Oc, Muscat Sec, Domaine de Barroubio 	7€
2021	AOC Touraine, Domaine Michaud (Sauvignon)	7€
2021	AOC Saint-Pourçain, Puy Real, Famille Laurent (Chardonnay...) 	8€
2021	AOC Sancerre, Reverdy-Ducroux (Sauvignon ...)	9€
2019	AOC Côtes du Rhône, Délice de Viogner, Julien de l'Embisque  (Viogner)	9€
2018	AOC Bourgogne Chardonnay, Michel Briday	9€

Autres vins du moment à découvrir. Consultez-nous.

Vins Rosés



12 cl

2020	AOC Saint-Pourçain, Cuvée Isabelle, Domaine Gardien (Gamay)	7€
2019	AOC Cabernet d'Anjou, Les Celliers de la Loire (Cabernet Franc et Sauvignon)	7€

Autres vins du moment à découvrir. Consultez-nous.










Vins Blancs Doux

8 cl



2018	AOC Côteaux du Layon, Saint-Aubin, Domaine du Petit Métris	7€
2020	AOC Muscat Saint-Jean de Minervois, Domaine de Barroubio 	8€
2017	AOC Jurançon moelleux, Domaine Uroulat	9€
VDT	Famille Laurent, Saint-Pourçain, « Et Si » (Viogner, Muscat en Vendanges Tardives) 	9€
2021	IGP Côtes de Gascogne, Domaine de Papolle moelleux (Gros Manseng)	8€
2017	AOC Sauternes, Domaine de Monteils	9€
2020	AOC Muscat Beaumes de Venise, Domaine des Bernardins	10€

Vins Rouges





Vins de Saint-Pourçain, Côtes d'Auvergne et Région Rouges 75cl

2019	AOC Saint-Pourçain, Secret de Jaligny, Domaine Gardien (Pinot Noir ...)	  	34€
2020	AOC Saint-Pourçain, Puy Real, Famille Laurent (Pinot Noir...)	 	36€
2020	IGP Puy de Dôme, Nymphaea, Annie Sauvat (Pinot Noir)		37€
2020	AOC Saint-Pourçain, Cuvée Auvernat, Les Bérioles (Pinot Noir...)		40€
2019	AOC Saint-Pourçain, Urbain V, Domaine de Bellevue (Pinot Noir...)		41 €
2016	AOC Saint-Pourçain, Filiation, Famille Laurent (Pinot Noir ...)		42€
2020	IGP Puy de Dôme, Verca, Gilles Persilier (Pinot Noir)		42€
2020	AOC Côtes d'Auvergne, Cètil Vieilles Vignes, Gilles Persilier (Gamay)		48€
2018	IGP Val de Loire, La Chabanne, Les Bérioles (sélection de Pinot Noir)		51€

Vins de France 75cl

Les Cèdres d'Ygrande, mono cépage Pinot Noir élevé en fût de chêne par la Famille Laurent, vigneron en Saint-Pourçain, en exclusivité pour le Château d'Ygrande			 	38€
---	--	--	---	-----

Vins de Loire Rouges 75cl

2021	AOC Touraine, Domaine Michaud (Gamay)		29€
2016	VdP Petit Bourgeois, Domaine Henri Bourgeois (Cabernet Franc)		32€
2019	AOC Touraine, Cuvée Aeternam, Domaine Michaud (Côt, Cabernet Franc)		33€
2018	AOC Saumur Champigny, Tradition, Château de Targé (Cabernet Franc)		34€
2020	AOC Bourgueil, Cote 50, Yannick Amirault  (Cabernet Franc)		35€
2019	AOC Chinon, Le Temps des Cerises, Domaine de la Noblaie  (Cabernet Franc)		36€
2015	AOC Cheverny, Vivier, Domaine des Huards (Pinot Noir, Gamay)		42€
2019	AOC Saint Nicolas de Bourgueil, La Mine, Yannick Amirault  (Cabernet Franc)		44€
2017	AOC Menetou Salon, Prieuré des Aublats, Domaine Henri Bourgeois (Pinot Noir)		44€
2017	AOC Saumur Champigny, Clos du Moulin, Château de Targé (Cabernet Franc)		64€
2019	AOC Saumur Champigny Terres Chaudes, Domaine Roches Neuves, Germain  (Cabernet Franc)		66€
2017	AOC Sancerre La Bourgeoise, Henri Bourgeois (Pinot Noir)		69€

Beaujolais Rouges 75cl

2020	AOC Morgon Vieilles Vignes, Domaine de la Bêche, Olivier Depardon		34€
2016	AOC Morgon Charmes, Domaine de la Bêche, Olivier Depardon		45€

Bordeaux Rouges 75cl


2016	AOC Lussac Saint-Emilion, Clos des Haut Martins, Cuvée Classique		33€
2007	AOC Lussac Saint-Emilion, Clos des Haut Martins, Cuvée Prestige		45€
2013	AOC Haut-Médoc, Le Haut Médoc de Giscours		51€
2014	AOC Saint-Emilion GC, Château Gros Caillou		54€
2016	AOC Haut-Médoc, L'Héritage de Chasse Spleen		58€

2013	AOC Saint-Estèphe, La Chapelle de Lafon Rochet	66€
2014	AOC Moulis en Médoc, Château Maucaillou	69€
2011	AOC Pauillac, Château La Tour l'Aspic	70€
2013	AOC Margaux, Château Monbrison	71€
2014	AOC Pessac-Léognan, Château Brown	84€
2015	AOC Pauillac, Château Lynch Moussas	128€





Bourgogne Rouges **75cl**



2020	AOC Bourgogne, Épineuil, Domaine de la Vallée	32€
2019	AOC Bourgogne Pinot Noir, Briday Michel	34€
2017	AOC Rully, les 4 Vignes, Briday Michel	49€
2020	AOC Givry, Vieilles Vignes, Domaine Ragot	58€
2017	AOC Mercurey Les Vaux Michel Briday	61€
2019	AOC Chassagne Montrachet, Domaine Borgeot	65€
2018	AOC Santenay 1 ^{er} Cru, Les Gravières, Domaine Borgeot	67€
2017	AOC Savigny les Beaune, Aux Fourneaux, Domaine Rapet Père & Fils	69€
2020	AOC Mercurey 1 ^{er} Cru, Les Vasées, Domaine Raquillet	76€
2018	AOC Pernand 1 ^{er} Cru, Les Vergelesses, Domaine Rapet Père & Fils	90€
2017	AOC Aloxe Corton, Domaine Rapet Père & Fils	92€
2018	AOC Pommard 1 ^{er} Cru Les Chanlins, Briday, Michel	110€
2020	AOC Gevrey Chambertin, Domaine Chevalier	120€

Côtes du Rhône Rouges **75cl**

2017	AOC Côtes du Rhône, Suze-la-Rousse, Julien de l'Embisque  (Grenache Syrah)	40€
2020	IGP Collines Rhodaniennes, De l'Autre Rive, Domaine Julien Pilon (Syrah)	42€
2021	AOC Côtes du Rhône, VinCent Zajou (sans sulfite), Julien l'Embisque  (Syrah, Grenache)	58€
2020	AOC Grignan-les-Adhémar, Héritage, Domaine Bonetto-Fabrol  (Syrah)	49€
2020	AOC Côtes du Rhône, Mas de Liban Khayyâm, Cave Vinum  (Grenache, Mourvèdre)	51€
2016	AOC Côtes du Rhône, Cuvée Élégance Etain, Julien l'Embisque  (Grenache, Syrah)	58€
2019	AOC Crozes-Hermitage, Famille Pierre Gaillard (Syrah)	61€
2019	AOC Saint-Joseph, Famille Pierre Gaillard (Syrah)	65€
2017	AOC Gigondas, Romane Machotte, Pierre Amadiou (Grenache, Syrah)	67€
2020	AOC Crozes-Hermitage, Buveur d'Argile, Domaine Julien Pilon (Syrah)	70€
2018	AOC Saint-Joseph, Domaine Courbis (Syrah)	71€
2019	AOC Cornas, Famille Pierre Gaillard (Syrah)	91€
2014	AOC Châteauneuf du Pape, Piedlong, Domaine du Vieux Télégraphe (Grenache)	103€
2017	AOC Côte Rôtie, Famille Pierre Gaillard (Syrah Viognier)	115€
2005	AOC Châteauneuf du Pape, Château de Beaucastel, Famille Perrin (Grenache...)	145€





Autres Vins Rouges **75cl**

2018	AOP Minervois, Marie-Thérèse, Raymond Miquel  (Syrah, Carignan, Grenache)	34€
2018	AOC Pécharmant, Château de Tiregand  (Merlot, Cabernet Sauvignon et Franc)	38€
2016	AOC Faugères, Domaine de Cottebrune, Les Moulins, Famille Pierre Gaillard (Syrah, Grenache, Carignan)	40€
2017	IGP du Var, Cuvée Lou Papet, Domaine de Ray Jane  (Mourvèdre)	44€
2016	AOC Coteaux Varois, Château La Calisse  (Syrah, Grenache)	46€
2019	AOC Pic Saint-Loup, Bergerie du Domaine de l'Orthus, (Mourvèdre, Grenache, Syrah)	53€
2018	AOC Bandol, Domaine des Trois Filles (Mourvèdre, Grenache)	55€
2018	AOC Corbières, Château Ollieux Romanis, Cuvée Prestige Boutenac	




	(Carignan, Mourvèdre, Syrah)	55€
2018	AOC Palette, Château Crémade (Grenache, Mourvèdre, Syrah, Cinsault)	62€
2016	AOC Bandol, Domaine de Ray Jane  (Mourvèdre, Grenache)	69€
2015	AOC Bandol, Domaine de Terrebrune  (Mourvèdre, Grenache)	71€
1988	VDP Catalan, Fernand Vaquer, Domaine Vaquer	90€

Demi-Bouteilles Vins Rouges

Vins de Saint-Pourçain Rouges 37,5cl

2018	AOC Saint-Pourçain, Puy Real, Famille Laurent (Pinot Noir...)	 	21€
VDT	Famille Laurent, Saint-Pourçain, « OÙ le temps nous mène », 50 cl	 	44€

Vins de Loire Rouges 37,5cl

2019	AOC Chinon, Le Temps des Cerises, Domaine de la Noblaie  (Cabernet Franc)	21€
2015	AOC Bourgueil, La Coudraye, Yannick Amirault  (Cabernet Franc)	20€
2019	AOC St Nicolas de Bourgueil, La Source, Yannick Amirault  (Cabernet Franc) 50 cl	29€
2016	AOC Sancerre, La Bourgeoise, Henri Bourgeois (Pinot Noir)	39€

Bourgogne Rouges 37,5cl




2018	AOC Rully, les 4 Vignes, Michel Briday	29€
2016	AOC Givry Vieilles Vignes, Domaine Ragot	29€
2017	AOC Chorey-Les-Beaune, Domaine Maratray-Dubreuil	32€
2013	AOC Auxey-Duresses 1 ^{er} Cru, Michel Prunier et Filles	33€
2014	AOC Santenay 1 ^{er} Cru, Les Gravières, Domaine Borgeot	35€
2017	AOC Ladoix, Domaine Chevalier	37€
2015	AOC Savigny les Beaune, Aux Fourneaux, Domaine Rapet Père & Fils	40€
2015	AOC Pernand-Vergelesses, Domaine Rapet Père & Fils	41€
2015	AOC Aloxe Corton, Domaine Rapet Père & Fils	53€

Bordeaux Rouges 37,5cl

2014	AOC Lussac Saint-Emilion, Clos des Haut Martins, Cuvée Classique	21€
2015	AOC Bordeaux, Château Les Belles Murailles, Fûts de chêne	22€
2008	AOC Lussac Saint-Emilion, Clos des Haut Martins, Cuvée Prestige	25€
2013	AOC Haut-Médoc, Les Allées Cantemerle	28€
2017	AOC Haut-Médoc, L'Héritage de Chasse Spleen	32€
2008	AOC Margaux, Château La Tour de Bessan	38€
2016	AOC Saint-Emilion, XX de Corbin	39€
2014	AOC Moulis en Médoc, Château Maucaillou	41€
2018	AOC Pomerol, Château Grange Neuve	42€
2013	AOC Saint-Estèphe, La Chapelle de Lafon Rochet	43€
2014	AOC Pessac-Léognan, Château Brown	43€
2011	AOC Pauillac, Château Lynch Moussas	52€

Côtes du Rhône et Provence Rouges

37,5cl

2017	AOC Côtes-du-Rhône, M. Chapoutier	21€
2017	AOC Côtes du Rhône, Suze-la-Rousse, Julien l'Embrique, 50 cl  (Grenache, Syrah)	30€
2019	AOC Crozes-Hermitage, Famille Pierre Gaillard (Syrah)	37€
2016	AOC Coteaux Varois, Château La Calisse, 50 cl  (Syrah, Grenache)	34€
2018	AOC Saint Joseph, Famille Pierre Gaillard (Syrah)	35€
2018	AOC Palette, Château Crémade (Grenache, Mourvèdre, Syrah, Cinsault)	39€
2018	AOC Saint-Joseph, Domaine Courbis (Syrah)	43€
2016	AOC Bandol, Domaine de Ray Jane  , 50 cl (Mourvèdre, Grenache)	43€
2019	AOC Cornas, Famille Pierre Gaillard (Syrah)	53€
2019	AOC Côte Rôtie, Famille Pierre Gaillard (Syrah Viognier)	60€

Autres Vins Rouges











37,5cl

2018	AOC Pécharmant, Château de Tiregand  (Merlot, Cabernet Sauvignon et Franc)	23€
------	---	-----

Vins Blancs



Vins de Saint-Pourçain, Côtes d'Auvergne et Région Blancs

75cl

2019	AOC Saint-Pourçain, Grands Jours, Domaine Gardien (Chardonnay, Tressaillier) 	34€
2020	AOC Saint-Pourçain, Ici & d'Ailleurs, Les Bérioles (60% Chardonnay, 40% Tressaillier)  	35€
2021	AOC Saint-Pourçain, Aurence, Les Bérioles (80% Chardonnay, 20% Trésailler)  	35€
2021	AOC Saint-Pourçain, Puy Real, Famille Laurent (Chardonnay ...)  	36€
2019	IGP Val de Loire, L'Intrépide, Les Bérioles (sélection de Chardonnay)  	51€
2016	AOC Côtes d'Auvergne, Verca, Gilles Persilier (Chardonnay) 	60€





Vins de France

75cl

Les Cèdres d'Ygrande, mono cépage Chardonnay élevé en fût de chêne par la Famille Laurent, vigneron en Saint-Pourçain, en exclusivité pour le Château d'Ygrande  		38€
---	--	-----

Vins de Loire Blancs

75cl

2021	AOC Touraine, Domaine Michaud (Sauvignon)	29€
2018	VdF Petit Bourgeois, Domaine Henri Bourgeois (Sauvignon)	31€
2021	AOC Touraine Chenonceaux, Cuvée Éclat de Silex, Domaine Michaud (Sauvignon)	34€
2018	AOC Chinon, Chante le Vent, Domaine de la Noblaie  (Chenin)	39€
2020	AOC Quincy, Haute Victoire, Domaine Henri Bourgeois (Sauvignon)	40€
2014	AOC Cheverny, La Haute Pinglerie, Domaine des Huards  (Sauvignon, Chardonnay)	42€
2020	AOC Vouvray Le Sec, Domaine Vincent Carême  (Chenin)	44€
2018	AOC Saumur Champigny, Les Fresnettes, Château de Targé  (Chenin)	48€
2020	AOC Pouilly Fumé, Château de Tracy (Sauvignon)	58€
2017	AOC Sancerre, La Bourgeoise, Domaine Henri Bourgeois (Sauvignon)	67€
2016	AOC Pouilly Fumé, Demoiselle de Bourgeois, Dom. Henri Bourgeois (Sauvignon)	69€
2018	AOC Sancerre, La Côte des Monts Damnés, Domaine Henri Bourgeois (Sauvignon)	69€
2017	AOC Savennières, Château du Breuil (Chenin)	69€








Bourgogne Blancs

75cl

2018	AOC Montagny 1 ^{er} Cru, Montcuchot	41€
2020	AOC Bouzeron, Domaine Michel Briday	42€
2020	AOC Rully, Domaine Michel Briday	49€
2018	AOC Givry, Champ Pourot, Domaine Ragot	50€
2018	AOC Saint-Véran, Cuvée Prestige, Roger Lassarat	52€
2018	AOC Mercurey, Roc Blanc, Michel Briday	69€
2013	AOC Auxey-Duresses 1 ^{er} Cru, Michel Prunier et Filles	69€
2018	AOC Pouilly Fuissé, Clos de France, Roger Lassarat	69€
2016	AOC Ladoix, Domaine Claude Chevalier	70€
2016	AOC Santenay 1 ^{er} Cru, Les Gravières, Domaine Borgeot	76€
2017	AOC Mercurey 1 ^{er} Cru, Les Veleys, Domaine Raquillet	78€
2018	AOC Chassagne Montrachet Vieilles Vignes, Domaine Borgeot	88€
2015	AOC Pernand-Vergelesses 1 ^{er} Cru, Clos du Village, Domaine Rapet	90€



Côtes du Rhône, Provence et Languedoc Blancs

75cl

2013	AOC Coteaux de l'Ardèche, Domaine des Granges de Mirabel, Chapoutier	30€
2020	AOC Grignan-les-Adhémar, Le Colombier, Bonetto-Fabrol  (Viognier, Roussane)	36€
2019	AOC Corbières, Château Ollieux Romanis, Cuvée Classique  (Roussane, Marsanne, Grenache blanc, Macabeu)	38€
2018	IGP Collines Rhodaniennes, Au-Delà, Les Terriens (Viognier)	42€
2019	AOC Côtes du Rhône, Délice de Viogner, Julien de l'Embisque  (Viognier)	43€
2020	IGP Collines Rhodaniennes, Bruit des Vagues, Julien Pilon (Roussane Marsanne)	44€
2019	AOC Coteaux Varois, Château La Calisse  (Rolle, Clairette, Grenache Blanc)	46€
2017	AOC Saint-Péray, Grand Classique, Cave de Tain l'Hermitage (Roussane Marsanne)	49€
2018	IGP Ardèche, Mas de Libian, Cave Vinum  (Viognier Roussane)	49€
2019	AOC Bandol, Domaine de Terrebrune  (Clairette, Ugni blanc, Bourboulenc)	60€
2018	AOC Crozes Hermitage, Hauts d'Eole, Cave Tain l'Hermitage (Marsanne, Roussane)	59€
2021	AOC Côtes du Rhône, Harmonie Ô Viogner, Julien de l'Embisque  (Viognier)	66€
2020	AOC Crozes-Hermitage, On The Road Again, Domaine Julien Pilon (Marsanne)	69€
2019	AOC Saint-Joseph, Famille Pierre Gaillard (Roussane)	72€
2020	AOC Saint-Joseph, Domaine Courbis (Marsanne)	80€
2006	AOC Palette, Château Simone (Clairette, Grenache Blanc)	99€
2019	AOC Condrieu, Famille Pierre Gaillard (Viognier)	105€

Autres Vins Blancs


75cl

2020	IGP Pays d'Oc, Muscat Sec, Domaine de Barroubio 	29€
2021	IGP Mont Caume, Domaine Trois Filles (Var) (Macabeu)	30€
2017	AOC Jurançon, Petite Hours, Domaine Uroulat (Petit Manseng)	32€
2016	AOC Faugères, Les Moulins, Pierre Gaillard (Roussane, Vermantino, Grenache blanc)	40€
2021	IGP du Var, Domaine de Ray Jane  (ancien cépage de Bandol exclusif, Clairette)	44€
2016	AOC Gewürztraminer, Domaine Bott Geyl, Les Eléments	69€
2010	AOC Pessac-Léognan, Château Latour Martillac, Grand Cru Classé	95€

Vins Blancs Doux

Vins Blancs Doux




75cl

2020	AOC Muscat Saint-Jean de Minervois, Domaine de Barroubio 	34€
2021	IGP Côtes de Gascogne, Domaine de Papolle moelleux (Gros Manseng)	38€
2017	AOC Sauternes, Domaine de Monteils	47€
2021	IGP Côtes de Gascogne, Domaine de Papolle doux (Petit Manseng, vendanges tardives)	48€
2020	AOC Muscat Beaumes de Venise, Domaine des Bernardins	54€
2009	AOC Sauternes, Carmes de Rieussec	82€

Demi-Bouteilles Vins Blancs


Vins de Saint-Pourçain Blancs

37,5cl

2018	AOC Saint-Pourçain, Grande Réserve, Domaine de Bellevue (Sauvignon...)	17€
2019	AOC Saint-Pourçain, Aurence, Les Bérioles (80% Chardonnay, 20% Trésailler) 	19€
2021	AOC Saint-Pourçain, Puy Real, Famille Laurent (Chardonnay ...)  	21€

Vins de Loire Blancs

37,5cl

2019	AOC Quincy, Haute Victoire, Domaine Henri Bourgeois (Sauvignon)	22€
2018	AOC Sancerre, Reverdy-Ducroux (Sauvignon)	24€
2018	AOC Vouvray Le Sec, Domaine Vincent Carême  (Chenin)	30€
2017	AOC Pouilly Fumé, Château de Tracy (Sauvignon)	32€
2015	AOC Sancerre, La Bourgeoise, Domaine Henri Bourgeois (Sauvignon)	36€
2014	AOC Pouilly Fumé, Les Demoiselles de Bourgeois, Domaine Henri Bourgeois (Sauvignon)	37€


Vins de Bourgogne Blancs

37,5cl

2015	AOC Givry, Champ Pourot, Domaine Ragot	29€
2017	AOC Rully, Michel Briday	29€
2016	AOC Chorey-les-Beaune, Domaine Maillard Père & Fils	32€
2016	AOC Saint-Véran, Cuvée Prestige, Roger Lassarat	32€
2019	AOC Pouilly Fuissé, Clos de France, Roger Lassarat	36€
2013	AOC Pernand Vergelesses 1 ^{er} Cru, Le Clos du Village, Domaine Rapet	49€
2012	AOC Puligny-Montrachet, Domaine Alain Charvy	69€


Autres Vins Blancs

37,5cl

2018	AOC Crozes Hermitage, Grand Classique, Cave de Tain l'Hermitage	32€
2019	AOC Coteaux Varois, Château La Calisse 50cl (Rolle, Clairette, Grenache Blanc)	34€
2020	AOC Côtes du Rhône, Délice de Viogner, Julien de l'Embisque 	37€
2020	AOC Saint-Joseph, Famille Pierre Gaillard (Roussane)	43€
2019	AOC Saint-Joseph, Domaine Courbis (Marsanne)	44€
2016	AOC Condrieu, Famille Pierre Gaillard (Viognier)	60€

Vins Blancs Doux

37,5cl

2020	IGP Muscat, Principauté d'Orange, Julien de l'Embisque 	37€
2015	AOC Sauternes, Carmes de Rieussec	45€

Vins Rosés






Bouteille Vins Rosés

75cl

2020	AOP Saint-Pourçain, Cuvée Isabelle, Domaine Gardien (Gamay)	28€
2021	AOC Saint-Pourçain, Les Bérioles   (Gamay)	30€
2017	VdF Petit Bourgeois, Domaine Henri Bourgeois (Pinot Noir)	32€
2019	AOC Côtes d'Auvergne, Irrésistible, Annie Sauvat (Gamay)	32€
2019	AOC Cabernet d'Anjou, Les Celliers de la Loire (Cabernet Franc et Sauvignon)	33€
2018	AOC Chinon, Goutte de Rosé, Domaine de la Noblaie  (Cabernet Franc)	33€
2019	AOC Côtes du Rhône, Rosée Estivale, Julien l'Embisque  (Grenache, Syrah, Viognier)	34€
2013	AOC Coteaux Varois, Château La Calisse  (Syrah, Grenache)	36€
2019	AOC Côtes d'Auvergne, Corent, Gilles Persilier (Gamay) 	38€
2020	AOP Côtes de Provence, Château Barbanau  (Cinsaut, Grenache, Syrah)	38€
2018	AOC Sancerre, Les Bonnes Bouches, Domaine Henri Bourgeois (Pinot Noir)	42€
2019	AOC Côtes de Provence, Château Valentines  (Cinsaut, Grenache, Syrah, Mourvèdre)	44€
2020	AOC Palette, Château Crémade	49€

Demi-Bouteilles Vins Rosés

37,5cl

2020	AOP Saint-Pourçain, Cuvée Isabelle, Domaine Gardien (Gamay)	17€
2021	AOC Saint-Pourçain, Les Bérioles   (Gamay)	19€
2019	AOC Chinon, Goutte de Rosé, Domaine de la Noblaie  Cabernet Franc)	21€
2019	AOC Côtes du Rhône, Rosée Estivale, Julien l'Embisque  (Grenache, Syrah, Viognier)	29€
2019	AOC Coteaux Varois, Château La Calisse, 50 cl  (Syrah, Grenache)	34€

Les Digestifs



Bas Armagnac, Domaine de Papole, Hors d'Âge, 4 cl	13€
Bas Armagnac, Domaine de Papole, millésime 1989, 4 cl	20€
Chartreuse Verte, 4cl	11€
Cognac Baron Otard, Château de Cognac, 4cl	11€
Cognac Napoleon, Château de Plassac, 12 ans	14€
Cognac XO, Château de Plassac, 26 ans	26€
Cointreau, 4cl	7€
Crème de Whisky Sweethog origine France (Allier), Distillerie Balthazar, 4 cl	12€
Eau de vie (poire, framboise ou prune), 4cl	10€
Muscat Beaumes de Venise 2016 Domaine des Girardins, 10 cl	10€
Porto Tawny Santa Eufemia 10 ans, 6 cl	18€
Get 27 ou Get 31, 4 cl	10€

Gin Tonic	10€
Gin London Dry, origine France (Puy de Dôme), Distillerie des Scories (genièvre, verveine), 6 cl	15€
Pineau des Charentes blanc, Château de Plassac (Ugni et Colombard), 6 cl	8€
Rhum Diplomatico, Venezuela, 4 cl	14€
Rhum Vieux, Guadeloupe, 4 cl	15€
Sweet Hog, Crème de whisky, 4cl	7€
Vodka, 6 cl	8€
Vodka Citron, origine France (Puy de Dôme), Distillerie des Scories, 6 cl	15€

Les After Dinner Whiskies (6 cl)

Bourbon Four Roses	10€
Akashi, origine Japon	14€
Yushan, origine Taïwan	14€
Le Blend, origine France, A. Roborel de Climens	16€
Oban 14 ans West Highlands single malt	18€
Hedgehog, origine France (Allier), Distillerie Balthazar	18€
Merlot, origine France, A. Roborel de Climens	16€
Tronçais, origine France (Allier), Distillerie Balthazar	20€

Champagne et Méthodes Traditionnelles à la coupe (12 cl)

Champagne brut	12€
Méthode Traditionnelle, Perle de Chassignolles, Domaine Gardien (Chardonnay)	8€
2020 VMQS Méthode Ancestrale, Pet Nat, Les Bérioles  (Tressailler)	8€
2018 AOC Vouvray Brut, Domaine Vincent Carême  (Chenin)	9€

Nos producteurs locaux

Du côté de nos viandes...

Toutes nos viandes sont d'origine française.

Allier volaille* 03110 Escurolles

Sicaba* 03160 Bourbon l'Archambault

Du côté crèmerie / fromagerie...

Fromagerie Déret* 03350 Theneuille

La ferme du Petit Franchesse* 03240 Rocles

Ferme Debarnot* 03160 Franchesse

L'Artisanale de Ris 63290 Ris

Fromagerie de Vichy 03200 Vichy

Du côté condiments...

L'huilerie de Lapalisse 03120 Lapalisse

**situé à moins de 30km du Château*